

# ¿CÓMO COMENZAR?

## Entrevista Inicial:

En esta fase, identificamos problemas claves y establecemos un plan estratégico para el trabajo a gestionar. Formalizamos el compromiso mediante un contrato de servicio que garantiza la transparencia y claridad en cada paso de nuestra asesoría gastronómica.

## Auditoría de Cocina:

Asisto a dos servicios de cocina para detectar en tiempo real las falencias operativas tanto en la cocina como en el personal.

## Evaluación y Reorganización de Procesos:

Estudiamos en profundidad los procesos internos, desde la gestión de compras hasta costes, gramajes, escandallos y venta, implementando mejoras y reorganizando según las necesidades identificadas.

## I + D + I:

Dirigimos la creación de platos y recetas, manteniendo la responsabilidad sobre los costes y preservando la identidad culinaria única de cada Marca o Restaurante.

## Capacitación del Personal:

Implementamos nuevas formas de trabajo con normas establecidas, generando un producto óptimo. Este proceso se formaliza a través de un Manual Operativo con todos los procesos específicos para fortalecer y perpetuar una manera definitiva de trabajo.

## Seguimiento Periódico:

Si el cliente lo solicita, acordamos un seguimiento periódico para fortalecer continuamente la consultoría y garantizar la implementación efectiva de las mejoras propuestas.

**¡NO TE QUEDES SIN IDEAS!**

**\*OFERTA OTOÑO INVIERNO 2023-2024  
RENUEVE SU CARTA CON:**

**3 PLATOS DE ENTRANTE  
4 PLATOS PRINCIPALES  
2 POSTRES**

**INCLUYE: RECETARIOS, ESCANDALLOS, CAPACITACIÓN DEL PERSONAL.  
1 AUDITORÍAS POSTERIOR PARA GARANTIZAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO.**

**PACK EXPRESS: € 750**

**¡HAZ TU RESERVA, QUEDAN POCAS PLAZAS!**